

น้ำตาลทรายแดง 150	กรัม	น้ำตาลทราย	130	กรัม
เนยสด 150	กรัม	ลูกจันทร์ป่น	½	ช้อนชา
มาการีน 100	กรัม	เกลือป่น	½	ช้อนชา
ผิวส้ม 50	กรัม			

ส่วนผสมบัตเตอร์ครีมส้ม

เนยสด 200	กรัม	เนยขาว	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง 150	กรัม	น้ำส้มเข้มข้นชนิดขงดื่ม	50	กรัม
เกลือป่น 1	ช้อนชา	สีส้ม		

4. ลำดับขั้นตอน/ลำดับขั้นตอนการทำงาน

วิธีทำตัวเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู โซดา รวมกัน ใส่เกลือป่น น้ำตาลทรายแดง
2. ตีเนยสด มาการีน จนอ่อนตัว เติมแป้งเค้กที่ร่อนไว้ในข้อ 1 ตีด้วยหัวตีรูปใบไม้ ใช้ความเร็วต่ำ พอส่วนผสมเข้ากัน
3. เติมลูกจันทร์ป่น ผิวส้ม เติมไข่ไก่ ตีส่วนผสมจนเข้ากันดี เติมวิปป์ครีม
4. เชื่อมฟักทองกับน้ำตาลทราย จนฟักทองสุกใส่พักไว้ให้เย็น
5. เติมฟักทองลงในส่วนผสม ตีพอเข้ากันดี
6. ตักส่วนผสมที่ได้ใส่ในกระทงกระดาษ หรือถ้วยฟอล์ที่เตรียมไว้
7. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 20–25 นาที จนกระทั่งสุกนำออกจากเตาอบ พักไว้จนเย็นสนิท
8. แต่งหน้าด้วยบัตเตอร์ครีมส้ม ตกแต่งด้วยส้มในน้ำเชื่อม ใบบสระแทน ให้สวยงาม

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 8 เรื่องที่สอน คัพเค้ก โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำคัพเค้กได้
2. ทำคัพเค้กได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำคัพเค้ก

2. ขั้นตอนการทำคัพเค้ก

3. การอบและตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เครื่องชั่ง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร		กระดาษไข	ที่ร่อนแป้ง	ตะแกรงพักขนม	
ส่วนผสมตัวเค้ก					
แป้งเค้ก	150	กรัม	โซดา	1/4	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	น้ำตาลทราย	200	กรัม
โยเกิร์ต	1/2	ถ้วย	ไข่ไก่	3	ฟอง
เนยสด	120	กรัม	วานิลลา	1	ช้อนชา
ส่วนผสมครีม					
เนยสด	100	กรัม	วิปป์ครีม	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม	เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
วานิลลา	1/2	ช้อนชา	นมสด	3	ช้อนโต๊ะ

4. ลำดับขั้นตอน /ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก โซดา วานิลลา รวมกัน
2. ตีเนยสด เกลือป่น ให้อ่อนตัว เติมน้ำตาลทราย ตีต่อจนส่วนผสมขึ้นฟูขาว
3. ใส่ไข่ไก่ครั้งละหนึ่งฟอง ตีจนส่วนผสมเข้ากันดี
4. ใส่แป้งสลับกับโยเกิร์ต ตีพอเข้ากัน
5. ตักส่วนผสมใส่กระทงกระดาษ รองด้วยพิมพ์จิบ
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาฟาเรนไฮด์ 20 นาที หรือจนสุก
7. นำออกจากเตาพักไว้ให้เย็น นำมาแต่งหน้าด้วยครีมตามชอบ

วิธีการทำครีมแต่งหน้า

1. ตีเนยสด เกลือป่น ด้วยความเร็วปานกลาง เติมน้ำตาลไอซิ่ง วานิลลา ตีจนส่วนผสมขึ้นฟู
2. เติมวิปป์ครีม นมสด ตีให้เข้ากัน สำหรับแต่งหน้าเค้ก

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 9 เรื่องที่สอน ชิฟฟอนเค้กสามเหลี่ยม โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา